

## **Роспотребнадзор дает несколько полезных советов по выбору пищевых продуктов для Масленичных угощений**

14.02.2017

Традиционно Масленица считается в России одним из самых веселых праздников в году. Праздник приурочен к проводам зимы и встрече долгожданной весны. Как известно, начало этого праздника ежегодно меняется, но, при этом, праздник всегда длится целую неделю, на протяжении которой принято устраивать гулянья, ходить по гостям и веселиться. В 2017 г. масленичная неделя будет длиться с 20 февраля по 26 февраля.

Масленица – это, прежде всего, обильная и сытная пища, среди которой блины являются основным угощением и символом праздника. Румяный, поджаренный блин символизирует собой солнце, скорое приближение весны и тепла. Издревле считалось, что чем больше испечь блинов на Масленицу, тем больше получишь от Солнца энергии, тепла и богатства. Так что вынимаем из шкафчика тяжелую удобную сковороду, вспоминаем рецепты блинов и отправляемся в магазин за покупками.

Чтобы обезопасить себя от возможных пищевых отравлений при покупке пищевых продуктов, рекомендуем воспользоваться несколькими советами.

Во избежание покупки некачественных продуктов внимательно изучите маркировку, срок годности, состав продуктов, температуру хранения и по возможности запах и внешний вид продукта.

Удостоверьтесь в целостности упаковки приобретаемого продукта, а также в том, что условия хранения товара соответствуют требованиям производителя. Не берите много продуктов, а закупайте только те продукты, которые вам понадобятся для приготовления праздничных блюд и которые точно будут использованы до конца указанного производителем срока.

Итак, основные продукты, которые хозяйки закупают к Масленице, чтобы сделать хороший праздничный стол.

Покупая муку, хозяйки часто обращают внимание на ее сорт. Самый нежный сорт муки — это высший, потому что мучные частички (0,1-0,2 мм) мельче, чем в остальных сортах. Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла "дышать" и дольше сохранять свои свойства. Муку в полиэтиленовом пакете необходимо периодически встряхивать, а если она хранится больше двух-трех месяцев, то даже просеивать. Качественная мука должна быть без посторонних включений.

При выборе молока необходимо обращать внимание на целостность упаковки: если она нарушена, то товар покупать нельзя. Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Учитывайте, что молоко и молочосодержащий продукт – это разная по качеству и составу продукция. Сырое молоко можно купить на рынке, но только если у продавца есть разрешение ветеринарно-санитарной лаборатории, а перед употреблением надо обязательно прокипятить его.

Первое, на что следует обращать внимание при выборе сливочного масла, это состав. Самое главное правило: в настоящем сливочном масле вообще не должно быть растительных жиров. Там должны фигурировать только сливки и цельное молоко, иногда соль. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или просто ингредиент под названием "заменитель молочных жиров", вы держите в руках маргарин или спред, что бы там ни обещала упаковка. Это уже не настоящее масло, а смесь из растительных и животных жиров. На потребительской упаковке должно быть написано не просто "масло", а "масло сливочное", "масло любительское", "масло крестьянское", «масло бутербродное» или «масло чайное».

Покупая сметану, обратите внимание на наименование – должно быть четко прописано название «сметана», под уменьшительно-ласкательными «сметания», «сметанка» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров. Состав должен содержать ингредиенты, разрешенные государственным стандартом: сливки, закваску, молоко или молочные продукты. Еще раз обращаем внимание на то, что никаких растительных жиров, ароматизаторов, загустителей, консервантов в традиционной сметане быть не должно.

При покупке яйца куриного необходимо помнить о том, что не допускается продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению; запрещена реализация яиц с истекшим сроком годности, а также с загрязненной скорлупой, с пороками, с насечкой, «тек», «бой». Не забывайте проверять качество яиц в местах их продажи на овоскопе.

Что касается масла растительного, то тут можно дать рекомендации по хранению продукта после покупки. Совершенно неправильно хранить масло в открытой емкости. После покупки можно перелить масло в стеклянную емкость, но обязательно закрытую. Хранить емкость с маслом нужно в темном месте: закрытой полке или холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е

- природный антиоксидант, содержащийся в масле.

Если вы решили перекусить в местах, где проводятся уличные гуляния или другие культмассовые мероприятия, то присмотритесь к условиям реализации продукции: соблюдаются ли правила гигиены продавцом, содержит ли он в чистоте свое рабочее место, соблюдает ли условия хранения начинок и прочих ингредиентов. Избегайте покупки в торговых точках, где элементарно пренебрегают правилами гигиены. Не забывайте о личной гигиене – лучше всего перед употреблением пищи на улице обработать руки гигиеническими салфетками.

И напоследок, напоминаем вам о принципах рационального питания: главным образом, не переедать и не увлекаться алкогольными напитками. Чтобы застолье прошло без проблем, чередуйте потребление жирных и жареных блюд с потреблением овощей — они помогают переваривать пищу.

---

Адрес страницы: <http://cao.mos.ru/important-in-the-district/detail/4951300.html>

---

[Префектура ЦАО](#)